vesta

Made in Italy

Italian Cooking Equipment

Smart Line

Smart Plus+

Manuale d'istruzioni

Smart Line

Smart Plus+

Manual

NUMERO DI SERIE E SPECIFICHE ELETTRICHE

INDICE

Introduzione	Pag.	4
Istruzioni di sicurezza generale	Pag.	4
Imballo	Pag.	4
Installazione	Pag.	4
Operazioni iniziali	Pag.	9
Funzionamento del pannello analogico	Pag.	10
Funzionamento del pannello digitale	Pag.	11
Come gestire un ciclo di cottura- smart plus+ pasticceria	Pag.	13
Come gestire un ciclo di cottura smart plus+ gastronomia	Pag.	13
Le 10 regole d'oro	Pag.	15
Guida rapida alle cotture	Pag.	15
Suggerimenti per le tue ricette	Pag.	16
Ricettario rapido	Pag.	16
Operazioni di pulizia	Pag.	17
Guida alla soluzione dei problemi	Pag.	17
Manutenzione	Pag.	18
Garanzie	Pag.	21
Certificazione CE certification	Pag.	22

INTRODUZIONE

Grazie per aver scelto un equipaggiamento della linea Smart Vesta. Alla Tecnovesta Srl costruimamo I nostri prodotti utilizzando solo ed esclusivamente componenti di alta qualità e le più moderne tecnologie per garantire sempre le migliori prestazioni. Presto Vi accorgerete quanto sia semplice preparare i vostri piatti al meglio. Questo apparecchio è stato disegnato e realizzato per rispondere alle più severe legislazioni internazionali in termini di sicurezza e scegliendo l'estensione della garanzia a due anni potrete concentrare la vostra attenzione solo sul vostro business e lasciare a noi la gestione dei problemi.
Enjoy il tuo nuovo forno Vesta.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA GENERALE

Questo apparecchio Vesta è stato testato e ispezionato per assicurare i più alti standard di sicurezza e qualità. Vi preghiamo di leggere con attenzione questo manuale prima di cominciare ad utilizzare questo forno e di metterlo in un luogo sicuro per la consultazione di tutte le istruzioni e informazioni contenute (schemi elttrici, esplosi per ricambi). Quest'equipaggiamento deve essere utilizzato esclusivamente per la cottura di alimenti in strutture idonee. Ogni altro uso è considerato pericoloso.
Questo manuale deve essere letto e compreso da chiunque utilizzi e installi questa apparecchiatura. Se avete bisogno di ulteriori chiarimenti riguardo l'installazione, funzionamento o manutenzione dell'equipaggiamento potete contattare Tecnovesta S.r.l. attraverso il nostro sito web www.tecnovesta.com

NOTA: Tutti i reclami e richieste di intervento in garanzia devono sempre includere il codice completo del modello e il numero di serie.

IMBALLO

1. Rimuovere con attenzione l'equipaggiamento dal pallet e/o box.
2. Rimuovere la pellicola di protezione e il materiale d'imballo prima di effettuare i collegamenti elettrici e idraulici.
3. Leggere con attenzione tutte le istruzioni contenute in questo manuale prima di iniziare l'installazione dell'apparecchio. Questo manuale è da considerarsi parte integrante dell'equipaggiamento e deve essere consegnato al proprietario, manager o persona responsabile alla formazione del personale che utilizzerà il forno o operatore. Tenete questo manuale in un posto dove possa essere sempre consultato dall'operatore di turno.
In caso di smarrimento del manuale o se avete biogno di ulteriori copie è possible scaricarle dal nostro sito web nella sezione download all'indirizzo www.tecnovesta.com

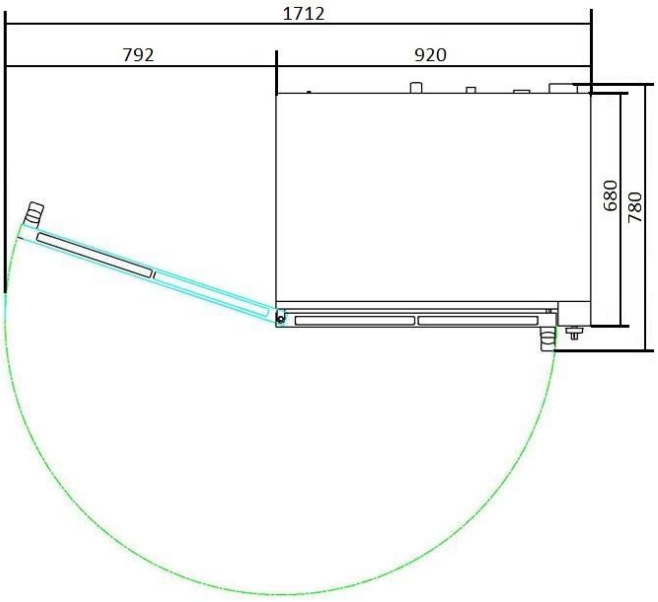
INSTALLAZIONE

Attenzione: ***L'apparecchio deve essere installato solo da personale qualificato: elettricisti e idraulici.***
Questo apparecchio deve essere collegato elettricamente ad un circuito con requisiti conformi allo schema eletrico allegato o l'etichetta posizionata sul fianco destro del forno. Prima di eseguire i collegamenti idraulici verificare che la presisone di esercizio dell'acqua sia corretta e che gli scarichi siano adeguati per liquidi ad alta temperatura. Questo forno è equipaggiato con un termostato di sicurezza che blocca il circuito elettrico quando la temperatura all'interno della camera di cottura supera i 340°C

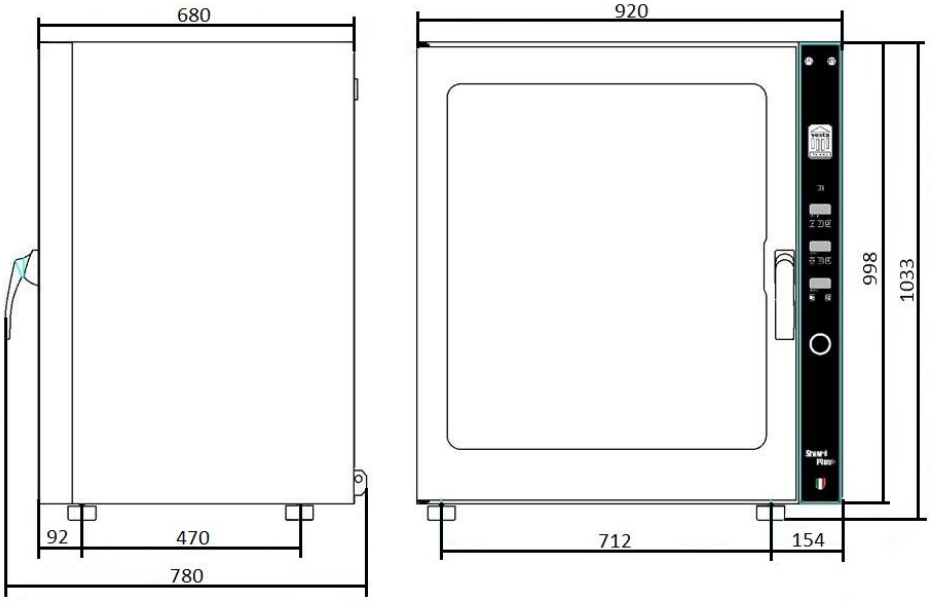
I forni a convezione Vesta devono essere installati in un luogo consono all'utilizzo che se ne deve fare. Suggeriamo di lasciare un adeguato spazio per una corretta ventilazione, per consentire le operazioni di pulizia e manutenzione sia sul retro che sui fianchi dell'apparecchio. Un'installazione non corretta o altre modifiche non presenti su questo manuale possono risultare pericolose e causare incidenti. Non è previsto un utilizzo del forno diverso da quanto contenuto in questo manuale, qualsiasi altro uso è considerato pericoloso.

Il forno può essere montato su di un apposito supporto (opzionale) o lievitatore (opzionale) e quindi livellato regolando i piedini sia dei supporti che dei lievitatori e forni. L'area intorno al forno deve essere sempre mantenuta libera per minimizzare al massimo il rischio di incendi. Si consiglia di non posizionare i forni adiacenti ad altri equipaggiamenti o fonti di calore.

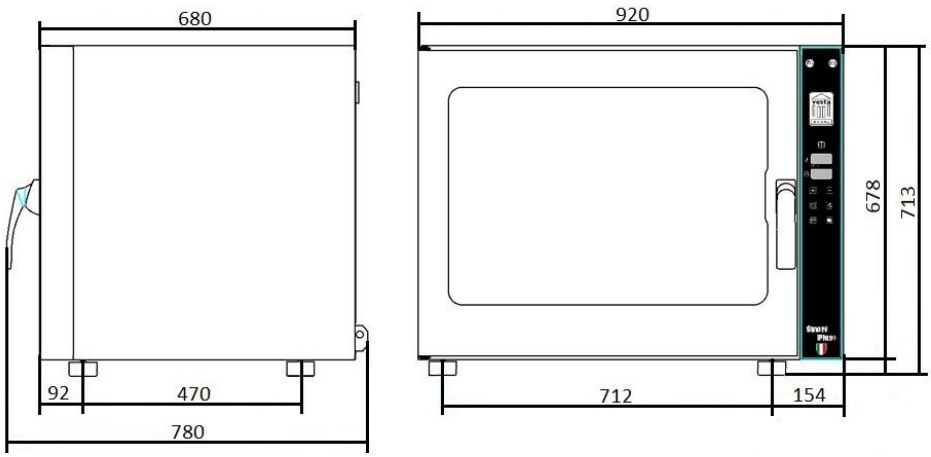
VISTA DALL'ALTO – DIMENSIONI ESTERNE (Smart Line and Smart Plus+ apertura porta laterale)



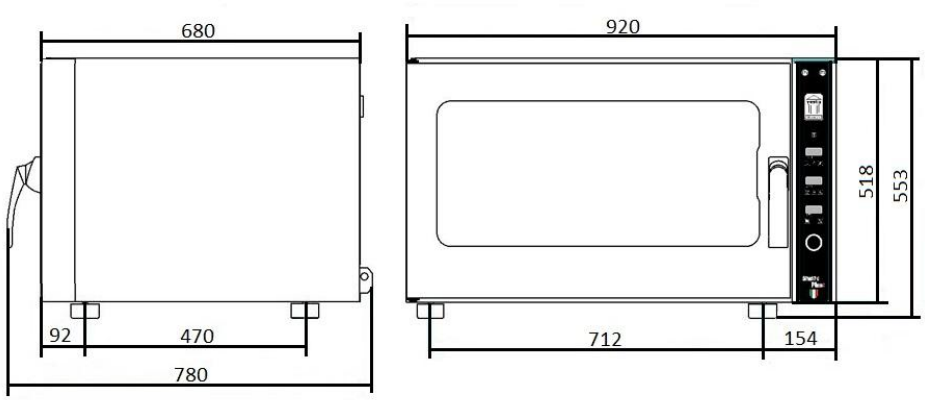
VISTE FRONTALE E LATERALE – DIMENSIONI ESTERNE (0L1064M/E; 0L1011M/E)



VISTE FRONTALE E LATERALE – DIMENSIONI ESTERNE (0L0664M/E; 0L0611M/E)



VISTE FRONTALE E LATERALE – DIMENSIONI ESTERNE (0L0464M/E; 0L0411M/E)

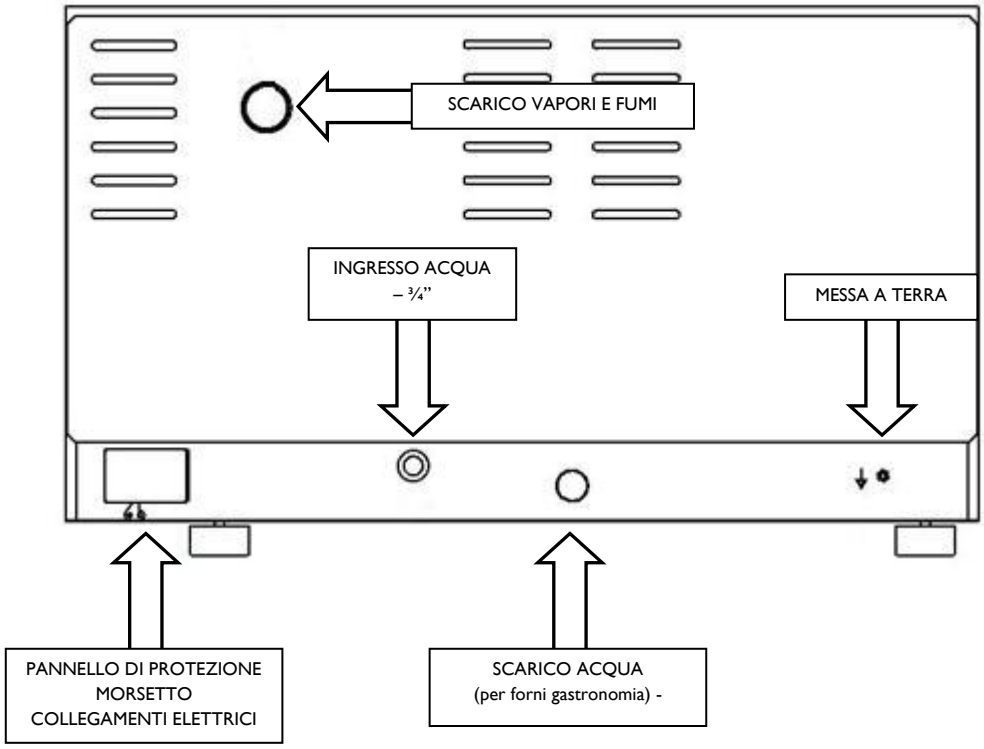


Codice Forno	Codice Supporto	Misure Supporto	Numero di Livelli	Codice Lievitatore - Mantenitore	Misure Lievitatore - Mantenitore	Numero di Livelli
0L0464M/E	0T1264	920x680x940	12 – 600x400	0C1264M	920x680x940	12 – 600x400
0L0411M/E	0T1211	920x680x940	12 – GN 1/1	0C1211M	920x680x940	12 – GN 1/1
0L0664M/E	0T1264	920x680x940	12 – 600x400	0C1264M	920x680x940	12 – 600x400
0L0611M/E	0T1211	920x680x940	12 – GN 1/1	0C1211M	920x680x940	12 – GN 1/1
0L1064M/E	0T1064	920x680x750	10 – 600x400	0C1064M	920x680x750	10 – 600x400
0L1011M/E	0T1011	920x680x750	10 – GN 1/1	0C1011M	920x680x750	10 – GN 1/1

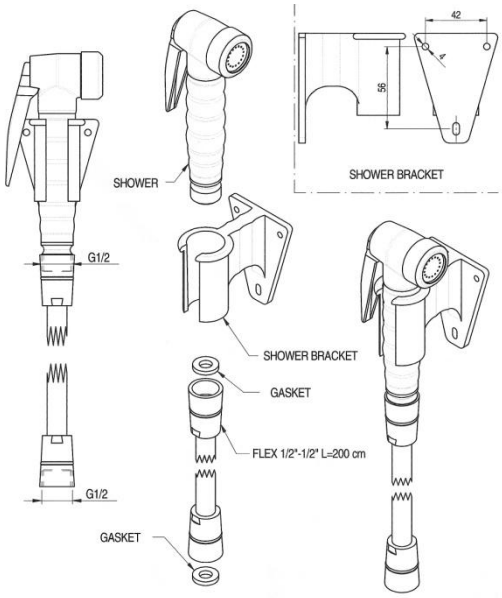
Ogni apparecchiatura non fornita di cavo di alimentazione e spina deve essere installata da un elettricista professionale. Questo forno deve essere collegato ad un circuito elettrico debitamente protetto secondo quanto indicato nello schema elettrico contenuto in questo manuale e l'etichetta che potete trovare sul fianco del forno.
Il forno va collegato elettricamente utilizzando il morsetto che troverete sul retro del forno. Rimuovete il pannello di protezione e collegate il cavo seguendo le indicazioni presenti sul pannello. Il forno viene cablato in origine e fornito con 1,5 metri di cavo di alimentazione sia che si tratti di configurazione monofase che di trifase. Vi invitiamo a verificare sempre che il voltaggio e la fase di ingresso siano gli stessi di quelli riportati dall'etichetta posizionata sul fianco del forno o a pagina 2 di questo manuale.

Modello	Volts	Hertz	Potenza	Cavo
0L0464M/E-0L0411M/E	3N-380/400 V	50-60 Hz	4,6 Kw	1,5 mt cavo
0L0664M/E-0L0611M/E	3N-380/400 V	50-60 Hz	9,2 Kw	1,5 mt cavo
0L1064M/E-0L1011M/E	3N-380/400 V	50-60 Hz	13,8 Kw	1,5 mt cavo

Il forno e la doccetta (opzionale) devono essere collegati alla linea idraulica. ***Suggeriamo di installare sempre un addolcitore di acqua per evitare che l'accumulo di calcare possa compromettere il funzionamento delle valvole, tubi e connessioni e altre zone esposte all'utilizzo dell'acqua.*** La corretta pressione dell'acqua deve essere compresa tra 1 e 2 bars.
Collegare il tubo di scarico alla linea di scarico principale presente all'intgerno della cucina per consentire al forno di scaricare l'eccesso di acqua contenuto nella camera di cottura sia durante le fasi di funzionamento che di pulizia del forno (solo per forni gastronomia).



KIT DOCCIA LAVAFORNO Installazione



1 – Inserire la guarnizione sulla giuntura del tubo flessibile;

2 – Attaccare il flessibile alla doccetta;

3 – Inserire la guarnizione all'altra estremità del flessibile libera e collegarlo alla linea idraulica;

4 – Attaccare il supporto doccetta al muro o su un fianco del forno.

OPERAZIONI INIZIALI

Una volta installato, il forno è pronto all'uso. Questo apparecchio è stato sviluppato per un utilizzo in ambienti idonei dove tutti gli operatori sono familiari con il fine, limitazioni e rischi associati all'utilizzo di un forno a convezione. Questo apparecchio ha come finalità cucinare, mantenere o preparare cibo per il consumo. Nessun altro utilizzo è autorizzato o raccomandato. Le istruzioni d'uso e avvertenze devono essere lette e comprese da parte di tutti gli operatori ed utilizzatori dell'apparecchio.

PRIMA DI COMINCIARE: Le superfici interne del forno devono essere pulite e scaldate per rimuovere eventuali residui di olio o altri prodotti utilizzati durante la produzione. In questa fase si possono presentare fumi ed odori che spariranno nel giro di pochi minuti. I nostri forni sono testati, collaudati e puliti prima di essere imballati e quindi solitamente i residui di lavorazione sono ridotti al minimo.

1. Rimuovere e pulire i supporti teglia, il copriventole e tutte le parti interne con un panno umido e pulito.
2. Chiudere la porta del forno, posizionare il timer su ON o infinito per i forni elettronici e il termostato a 150°C.
3. Far funzionare il forno per circa due ore circa e comunque fino a quando non si sprigionano più odori, dopodiché lasciare raffreddare.

PRERISCALFDAMENTO: Si consiglia di preriscaldare sempre il forno per un tempo di almeno 20 minuti prima di cucinare i prodotti. Vi invitiamo a seguire le istruzioni e consigli contenuti nelle pagine successive.

FUNZIONAMENTO DEL PANNELLO ANALOGICO

2

1

3

4

1. Posizionare il TIMER su ON.

2. Selezionare la TEMPERATURA ruotando la manopola fino al livello desiderato;
quando il forno raggiungerà la temperatura impostata, la luce arancione si spegnerà e si può cominciare ad introdurre le teglie nel forno il più velocemente possibile.

3. Ruotare la manopola del TIMER fino al tempo di cottura necessario. Alla fine del ciclo di cottura, la luce verde si spegnerà ed il buzzer comincerà a suonare.

4 Per ottenere vapore supplementare, premere il pulsante STEAM durante la cottura (per forni pasticceria).
4 Ruotare la manopola dello STEAM TIMER fino al numero di minuti di emissione di vapore supplementare desiderato. E' possibile selezionare fino a un massimo di 30 minuti ruotando la manopola in senso orario fino al numero di minuti corrispondente o in senso antiorario per una gestione manuale (solo per forni gastronomia)

5 La manopola in alto serve per l'apertura o chiusura dello scarico vapori e fumi.

2

1

3

4

FUNZIONAMENTO DEL PANNELLO DIGITALE

1. Accendere il forno premendo il pulsante

2. Regolare la TEMPERATURA di cottura al livello desiderato utilizzando i pulsanti;
Quando il forno raggiunge la temperatura selezionata, la luce rossa del led si spegne ed è possibile procedere ad introdurre le teglie il più velocemente possibile.

3. Premere il pulsante per regolare il tempo di cottura. Alla fine del ciclo cottura selezionato il display comincerà a lampeggiare ed il buzzer comincerà a suonare.

4. Premere START STOP per cominciare o interrompere un ciclo cottura.

5. Premendo il pulsante si ottiene un'iniezione di vapore supplementare che durerà per tutto il tempo in cui si tiene premuto il pulsante.

6. Per PROGRAMMARE dei cicli di cottura premere e selezionare tra 10 differenti possibili programmi. Quindi premere START STOP per far partire il ciclo selezionato.

7. Aprire o chiudere lo scarico dei vapori e fumi utilizzando la manopola posizionata in alto a destra.

PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE PASTICCERIA

FUNZIONAMENTO DEL PANNELLO DIGITALE

1. Accendere il forno premendo il pulsante

2. Selezionare la modalità di cottura tra:

CICLO DI COTTURA A TEMPO: premere i pulsanti e programmare con encoder nel seguente ordine:

CICLO DI COTTURA CON SONDA AL CUORE: premere i pulsanti e programmare con encoder nel seguente ordine:

CICLO DI COTTURA DELTA T premere i pulsanti e programmare con encoder nel seguente ordine:

CICLO DI COTTURA PROGRAMMATO: premere i pulsanti e programmare con encoder nel seguente ordine:

3. Aprire o chiudere lo scarico dei vapori e fumi utilizzando la manopola posizionata in alto a destra.

PANNELLO DI CONTROLLO DIGITALE GASTRONOMIA

COME GESTIRE UN CICLO DI COTTURA – Smart Plus+ Pasticceria

Una volta installato e completate le operazioni iniziali, il vostro forno a convezione Vesta è pronto per l'uso.

1- Accendere il forno premendo il pulsante sopra al display che segnalerà la temperatura all'interno della camera di cottura.
2- Premere I pulsanti + e – per selezionare la TEMPERATURA DI COTTURA per la vostra ricetta. Il dato impostato lampeggerà fino a quando non verrà premuto nuovamente il pulsante temperatura per confermare; dopo 5 secondi la temperatura viene confermata automaticamente.
3- Premere il pulsante TEMPO e il display in basso comincerà a lampeggiare. Regolare il TEMPO DI' COTTURA con I pulsanti + e -. Si può registrare un tempo compreso tra 1 e 199 minuti. Confermare il tempo selezionato premendo nuovamento il pulsante TEMPO. Per impostare il tempo all'infinito, selezionare un tempo inferiore al minuto, il display mostrerà tre trattini lampeggianti quindi confermare.
4- Per iniziare il CICLO DI' COTTURA impostato premere il pulsante START – STOP. Durante il ciclo, il primo display mostrerà la temperature all'interno della camera di cottura mentre il secondo display i minuti mancanti al termine del ciclo di cottura impostato. In qualsiasi momento durante il ciclo di cottura si possono variare i parametri ripetendo i passaggi 2 e 3. Al termine del ciclo i due display cominceranno a lampeggiare e un suono avviserà che il ciclo è terminato.
5- Il pulsante VAPORE può essere premuto in ogni momento durante il ciclo di cottura. Il vapore viene prodotto fino a quando si tiene premuto il pulsante.
6- Questo apprecchio ha la possibilità di memorizzare fino a 10 programmi. I primi 5 sono già memorizzati e possono essere selezionati attraverso il pulsante RICETTE. Una volta premuto il pulsante, sul top display appariranno i numero da P1 a P10. Scegliere il rpgramma con i pulsanti + e - e confermare il programma premendo nuovamente il tasto RICETTE; fare partire il ciclo di cottura premendo START – STOP.
7- Per memorizzare nuovi programmi o modificare quelli esistenti è sufficiente tenere premuto il pulsante START – STOP alla fine di un ciclo di cottura che si vuole memorizzare; selezionare il numero di programma da abbinare al ciclo che si vuole memorizzare variandolo con i pulsanti + e - e quindi confermare la scelta tenendo premuto il tasto ricette per 4 secondi.
8- I forni della line Smart plus+ sono equipaggiati con la funzione PARTENZA RITARDATA nelle successive 24 ore. Con il forno in posizione OFF tenere premuto il pulsante START STOP per alcuni secondi quindi regolare la temperatura come da punto 2 e selezionare il tempo di partenza ritardata premendo il tasto TEMPO. Con i pulsanti + e – regolare le ore che mancano all'accensione programmata del forno e quindi confermare il tutto con il pulsante VAPORE. Per verificare le ore rimanenti prima dell'accensione ritardata del forno premere il pulsante START – STOP.

COME GESTIRE UN CICLO DI COTTURA – Smart Plus+ Gastronomia

Una volta installato e completate le operazioni iniziali, il vostro forno a convezione Vesta è pronto per l'uso.

1- Premere il pulsante sopra il display in alto per accendere il forno. Il primo display indicherà la temperatura all'interno della camera di cottura.
2- Adesso è possibile scegliere tra le seguenti opzioni:
    i) Regolare temperatura e tempo per un ciclo di cottura a tempo;
    ii) Programmare un ciclo di cottura con sonda al cuore (opzionale);
    iii) Programmare un ciclo di cottura delta T (con sonda al cuore);
    iv) Iniziare un ciclo di cottura già precedentemente programmato;
    v) Programmare una partenza ritardata del forno.
3- ***CICLO DI' COTTURA A TEMPO:***

    i) Premere il pulsante TEMPERATURA; il led all'interno del display comincerà a lampeggiare; ruotare l'encoder che si trova in basso, selezionare la temperatura di cottura desiderata e confermare premendo la manopola dell'encoder.

    ii) Premere il pulsante TEMPO; il led all'interno del display comincerà a lampeggiare; è possibile regolare un tempo di cottura compreso tra 0 e 999 minuti. Ruotare l'encoder fino a ore e minuti desiderati e confermare premendo la manopola. Per impostare il tempo all'infinto ruotare la manopola su un valore inferiore a 0 e confermare quando appariranno 3 trattini.

    iii) Premere il tasto VAPORE% e selezionare il livello desiderato tra 0=0% e 10=100% e quindi confermare premendo la manopola dell'encoder.

iv) Premere il pulsante START - STOP per avviare il preriscaldamento del forno. Il display in questa fase mostrerà la scritta "Pre" fino a quando la temperatura all'interno della camera di cottura non raggiungerà la temperature impostata + 20°C. A questo punto un suono avviserà che è possibile inserire le teglie nel forno; una volta richiusa la porta si avvierà il ciclo di cottura e il timer comincerà e segnare il tempo mancante al termine del ciclo.

4- ***CICLO DI' COTTURA CON SONDA AL CUORE (opzionale):***

i) Inserire la SONDA AL CUORE alla presa (opzionale) posizionata al di sotto della manopola dell'encoder; quindi inserire l'altra estremità (spillone) all'interno del cibo che si vuole cucinare facendo attenzione ad infilarla nella parte più spessa del cibo fino al centro dello stesso;

ii) Premere il pulsante SONDA AL CUORE; il led comincerà a lampeggiare e apparirà la scritta "Prb" sul display.

iii) Ruotare la manopola dell'encoder alla TEMPERATURA che si vuole raggiungere all'interno del cibo da cucinare e confermare premendo la manopola;

iv) Regolare il livello di VAPORE e quindi premere START – STOP. Il ciclo di cottura terminerà quando la sonda registrerà il raggiungimento della temperatura impostata all'interno del pezzo di cibo in cottura. Durante il ciclo con sonda, la funzione tempo viene esclusa..

5- ***CICLO DI' COTTURA DELTA T (solo se si utilizza la sonda al cuore opzionale):***

i) Premere il bottone DELTA T; Il display indicherà la dicitura "dt" e il led della sonda al cuore comincerà a lampeggiare;

ii) Ruotare la manopola dell'encoder e programmare la temperatura come per il ciclo di cottura con sonda al cuore e confermare premendo la manopola dell'encoder;

iii) Il led DELTA T comincerà a lampeggiare; selezionare ruotando la manopola dell'encoder il livello di temperatura differenziale che si vuole mantenere durante tutto il ciclo di cottura e quindi confermare premendo la manopola dell'encoder;

iv) Regolare il livello di VAPORE come da paragrafi precedenti e premere il pulsante START – STOP per avviare il ciclo di cottura. Il ciclo di cottura terminerà quando la sonda registrerà il raggiungimento della temperatura impostata all'interno del pezzi di cibo in cottura. Durante il ciclo con sonda, la funzione tempo viene esclusa.

6- ***CICLO DI' COTTURA DA PROGRAMMA:***

i) Questo apparecchio può memorizzare fino a 50 diversi cicli di cottura. Ogni ciclo può essere diviso in 3 fasi distinte con la possibilità per ogni fase di regolare temperatura, tempo e vapore.

ii) Premere il pulsante PROGRAMMI. Il display comincerà ad elencare i programmi dal numero P1. Ruotando la manopola dell'encoder si passa a quelli successivi o precedenti. Se il numero che appare sul display è lampeggiante significa che il programma è libero per una nuova memorizzazione altrimenti i display mostreranno temperatura, tempo e vapore già programmati per ciascuna fase.

iii) Selezionare il numero di programma che si vuole eseguire; confermare premendo la manopola e premere il pulsante START – STOP;

iv) Per memorizzare nuovi programmi ruotare la manopola fino ad incontrare il numero che si vuole utilizzare da P1 a P50 e quindi premere la manopola dell'encoder;

v) A questo punto il led 1 comincerà a lampeggiare indicando che si possono memorizzare i dati relativi al primo step; scegliere i livelli di temperatura, tempo e vapore come per un normale ciclo di cottura a tempo; una volta confermati i tre parametri, il led si posizionerà sul 2 per pocedere alla tregistrazione del secondo step come fatto per il primo e così via fino al terzo.

vi) Alla fine dei tre step tenere premuto il pulsante PROGRAMMI per 5 secondi fino a quando non appare la scritta "MEM" ad indicare che l'intero ciclo è stato programmato.

vii) E' possibile tralasciare 1 o più fasi premendo per 5 secondi il tasto PROGRAMMI una volta terminata almeno una fase o parte di essa. La scritta "MEM" confermerà che il programma è stato registrato;

viii) Per cancellare una fase del programma posizionarsi sulla fase che si vuole cancellare e tenere premuto il pulsante TEMPO per tre secondi;

ix) Per modificare un PROGRAMMA memorizzato, selezionarlo utilizzando la manopola dell'encoder e quindi operare come se si stesse registrando un huovo prograamma ripetendo i passaggi da vi a viii.

7- ***PARTENZA RITARDATA:***

i) Registrare una delle tipologie di cottura viste precedentemente e quindi invece che premere il pulsante di START – STOP, premere il pulsante TEMPO per tre secondi; Il display mostrerà "000"e ruotando l'encoder è possible selezionare le ore mancanti alla partenza del forno (circa

16 ore e mezza). Confermare premendo la manopola. Il display mostrerà il conto alla rovescia alla partenza del forno.

8- ***SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO RAPIDO:*** Per abbassare velocemente la temperatura all'interno della camera di cottura selezionare una temperatura inferiore di almeno 20°C a quella presente all'interno del forno, aprire la porta e premere il pulsante START – STOP. I ventilatori cominceranno a funzionare e una volta ragigunta la temperatura impostata un suono indicherà la fine dellla procedura.

LE 10 REGOLE D'ORO

I forni a convezione Vesta fornisocono le loro migliori prestazioni nel tempo se si seguono queste semplici poche regole.

1. Assicurarsi che prima di ciascun ciclo di cottura specialmente se di cibi surgelati, il forno venga preriscaldato ad almeno 20°C oltre la temperatura di cottura prevista.
2. Inserire velocemente le teglie nel forno per prevenire bruschi abbassamenti della temperatura.
3. Non sovraccaricare di cibo le teglie; questo può causare un cattivo risultato o tempi di cottura lunghi.
4. Se non si utilizzano tuttte le teglie, lasciare degli spazi vuoti tra di loro.
5. Assicurarsi che ci sia sempre uno spazio minimo di almeno tre centimetri tra il cibo e la teglia superiore in modo da permettere una corretta circolazione dell'aria tra le teglie e all'interno del forno.
6. Quando si comincia ad utilizzare il forno per la prima volta è consigliabile segnare su un libretto temperatura, tempo e vapore utilizzati. All'inizio utilizzare temperature più basse e incrementarle lentamente fino a trovare il livello ideale così anche per il tempo e il livello di vapore. Così nel tempo si riusciranno ad ottenere sempre migliori risultati.
7. Quando il forno emette il suono di fine ciclo estrarre subito le teglie di cibo preparato per evitare che cuociano troppo.
8. Dopo aver usato il forno aspettare che tutte le componenti si raffreddino prima di iniziare le operazioni di pulizia.
9. Rimuovere I supporti teglia e il copriventole e pulire l'interno del forno con un panno morbido rimuovendo il grasso e i resti di cibo. NON USARE SPUGNE ABRASIVE.
10. Pulire il forno con un detersivo non corrosivo. Quando si utilizza la doccetta MAI spruzzare acqua fredda sul vetro della porta o all'interno del forno quando la temperatura è superiore a 50° C.

GUIDA RAPIDA ALLE COTTURE

Cottura a convezione. La modalità di cottura a convezione con flusso d'aria e temperature comprese tra 50°C e 270°C, è indicata per cucinare primi piatti, carni, pesce, verdure e dolci.
Diversi cibi con uguale temperatura di cottura possono essere cucinati insieme senza che i sapori si mescolino. Per risultati migliori consigliamo di lasciare sempre almeno 3 cm tra il cibo e la teglia posizionata immediatamente sopra. Questo aiuta la circolazione dell'aria e l'omogeneità di cottura tra i vari livelli.
Per scegliere la migliore temperatura di cottura seguire questa regola semplice: inizialmente impostare una temperatura che è il 20% inferiore rispetto a quella di un forno statico o presente nelle indicazioni di cottura del cibo e abbassare anche il tempo di cottura della stessa percentuale. Questo perché il forno a convezione è più efficiente di un forno statico quindi si possono ottenere gli stessi risultati con temperature inferiori e più velocemente.

Cottura combinata. La cottura a convezione combinata (da non confondersi con la cottura a vapore) oltre ad utilizzare la convezione e quindi il movimento dell'aria all'interno della camera di cottura, dà la possibilità di aumentarne anche il livello di umidità. Questo permette di cucinare il cibo per periodi prolungati o ad alte temperature senza che questo si asciughi troppo, mantenendo il giusto livello di succhi e liquidi all'interno e prevenendo la perdita di peso. E' particolarmente indicato per arrostire le carni che in questo modo risultano più tenere e succose. Noi suggeriamo per pezzi grossi di carne di utilizzare sempre la sonda al cuore (opzionale per versione smart plus+).

SUGGERIMENTI PER LE TUE RICETTE

Per ottenre i migliori risultati raccomandiamo l'utilizzo della teglia della misura corretta per il tipo di preparazione che si vuole eseguire. E' sufficiente seguire questa semplice regola: il cibo non dovrebbe mai oltrepassare in altezza il bordo della teglia. Per arrostire invece si può posizionare la carne direttamente sulla griglia poszionando sotto ad essa una teglia per la raccolta del grasso o utilizzare una teglia speciale per griglie e arrosti.

Primi piatti: Lasagne, cannelloni e crepes possono essere preparati utilizzando la cottura a convezione. Suggeriamo una temperatura di 170°C per circa 15 mkinuti e quindi aumentarla a 200°C per gli ultimo 5 minuti per gratinare.
Arrostire la carne: Roast beef, vitello arrosto, maiale al forno, coscia di agnello, etc possono essere cucinati utilizzando la cottura combinata. E' possibile mettere la carne direttamente su una griglia e posizionare una teglia sotto per la raccolta del grasso. Consigliamo sempre di utilizzare una sonda al cuore per arrostire grossi pezzi di carne ma nel caso incui non si possa usufruirne regolare la temperatura tra 170°C e 190°C e cucinare per circa 90 minuti utilizzando anche il vapore % (per versioni elettroniche) o timer vapore (per v ersioni meccaniche).
Cucinare carne, pesce e pollame: Per il pesce tenere la temperatura bassa, compresa tra 120°C e 140°C per circa 12-15 minuti con l'umidità a livelli molto elevati. La carne a fette va cucinata molto rapidamente a 200°C per una decina di minuti. Il pollame va cucinato a circa 180°C e il tempo dipende dal peso del pollo; per anitre e tacchini suggeriamo l'utilizzo del vapore perché la cottura solitamente è più lunga. In questo modo le preparazioni richiederanno pochissimo condimento, giusto un filo d'olio e spezie direttamente sulla carne prima di infornare.
Cucinare torte e pasticceria: per ottenere i migliori risultati consigliamo di utilizzare teglie in alluminio; 40 mm per prodotti lievitati e 20 mm per gli altri. Regolare la temperatura tra 170°C e 180°C e cucinare per circa 15 minuti. Il vapore addizionale non è necssario. Premere il pulsante vapore giusto alcuni secondi al termne della cottura per dorare la superficie.

RICETTARIO RAPIDO Smart Line

Ricetta				**Sonda al cuore**	**Suggerimenti**
Lasagne alla bolognese	175°C	20 min.	no		Extra 5 min. a 200°C per gratinare
Cannelloni di spinaci	170°C	15 min.	no		Extra 5 min. a 200°C per gratinare
Crepes	170°C	15 min.	no		Extra 5 min. a 200°C per gratinare
Roast beef	170°C	90 min.	yes	50°C	Tempo di cottura a seconda del peso
Vitello arrosto	170°C	90 min.	no	80°C	
Cosciotto d'agnello	170°C	70 min.	si	65°C	Circa 2,5 Kg disossato
Pollo (pezzi)	200°C	30 min.	no		
Pollo (intero)	200°C	40 min.	no		
Tacchino	170°C	120 min.	si	85°C	Tempo di cottura a seconda del peso
Anitra	180°C	40 min.	si		
Pesce	120°C	15 min.	si		
Verdure	120°C	20 min.	si		
Pizza	220°C	12 min.	no		
Baguettes	200°C	6 min.	si		Pochi secondi di vapore per doratura
Croissant	165°C	15 min.	si		Pochi secondi di vapore per doratura
Dolci	165°C	20 mn.	no		

OPERAZIONI DI PULIZIA

1. Le operazioni di pulizia dovrebbero essere eseguite alla fine di ogni giornata lavorativa. Così facendo si previene il rischio di corrosione della superficie dell'acciaio e si allunga la vita del forno.
2. Prima di cominciare assicurarsi che il forno sia freddo e scollegato dalla rete elettrica.
3. Rimuovere tutte le parti mobili quail portateglie e copriventole e pulirli separatamente con prodotti specifici per acciaio inossidabile.
4. Rimuovere ogni traccia di cibo dall'interno del forno. NON USARE MAI SPATOLE; COLTELLI O ALTRI UTENSILI CHE POTREBBERO GRAFFIARE LA SUPERFICIE DELL'ACCIAIO COME ANCHE SPAZZOLE O SPUGNE ABRASIVE..
5. Utilizzare un panno morbido o panno carta per rimuovere avanzi di cibo e pulire l'interno del forno.
6. Utilizzare solo acqua o al massimo un prodotto specifico per la pulizia dell'acciaio.
7. Se il forno è equipaggiato con una doccetta NON SPRUZZARE l'acqua fredda direttamente sul vetro caldo o all'interno del forno se caldo facendo particolarmente attenzione ai vetri delle lampade.
8. Rimuovere la guarnizione della porta e pulirla con un panno morbido.
9. Lasciare la porta aperta fino a quando il forno non risulterà completamente asciutto.
10. Reinstallare copriventole, portateglie e teglie.
11. Pulire il vetro all'esterno con un prodotto specifico per vetri.
12. PER PULIRE IL PANNELLO COMANDI UTLIZZARE SOLO ACQUA E UN PANNO MORBIDO. Le altre superfici esterne possono essere pulite con gli stessi prodotti per la pulizia dell'acciaio utilizzati per l'interno.

GUIDA ALLA SOLUZIONE DEI PROBLEMI

Smart Line		
Problema	**Possibile causa**	**Rimedio**
Il forno non si accende	- L'interrutore principale è spento; - Il termostato di sicurezza è scattato; - Cavo o presa difettosi; - Timer difettoso;	- Verificare la linea elettrica; - Riarmare il termostato; - Sostituire il cavo o presa difettosi; - Sostituire il timer;
Ventole non girano	- Porta non è chiusa correttamente; - Micro porta difettoso; - Motore surriscaldato;	- Chiudere completamente la porta; - Registrare o sostituire il micro; - Sostituire il motore;
Forno non scalda	- Resistenze difettose; - Switch temperatura difettoso;	- Sostituire resistenze; - Sostituire switch temperatura;
Il forno non fa vapore	- Rubinetto rete idrica chiuso; - Collegamenti o tubi difettosi; - Elettrovalvola difettosa; - Elettrovalvola ostruita; - Switch timer o pulsante difettosi;	- Aprire rubinetto rete idrica; - Sostituire collegamenti o tubi; - Sostituire elettrovalvola; - Installare addolcitore d'acqua; - Sostituire switch timer o pulsante;

Smart Plus+		
Errore	**Possibile causa**	**Rimedio**
Er1 (display 1)	- Sonda camera difettosa;	- Sostituire sonda camera;
Er2 (display 2)	- Sonda al cuore difettosa;	- Sostituire sonda al cuore;
d-r (display 1)	- Porta aperta;	- Chiudere completamente la porta;
ALL (display 1)	- Termostato di sicurezza;	- Riarmare termostato;
H-t (display 1)	- Termostato di sicurezza scheda;	- Spegnere il forno per ½ ora;
PF (display 1)	- Mancanza energia;	- Controllare rete elettrica;

MANUTENZIONE

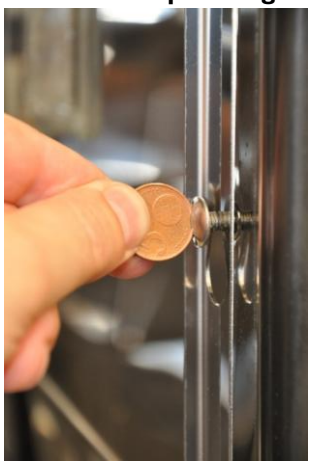
Sostituire una lampadina:

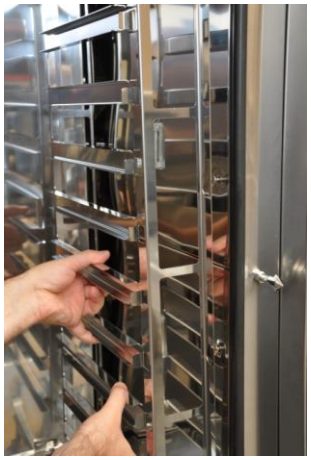
1 – Rimuovere con attenzione il coperchio in vetro (come mostrato in figura);
2 - Svitare il bulbo rotto e sostituirlo con uno nuovo (come mostrato in figura);
3 – Riposizionare il vetro facendo attenzione a posizionare il bordo arrotondato al di sotto;

Rimuovere la guarnizione:

1 – Estrarre la guarnizione dalla sua sede (come mostrato in figura);

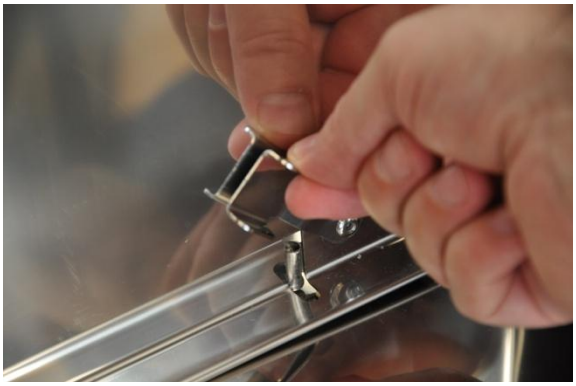
Rimuovere il portateglie:





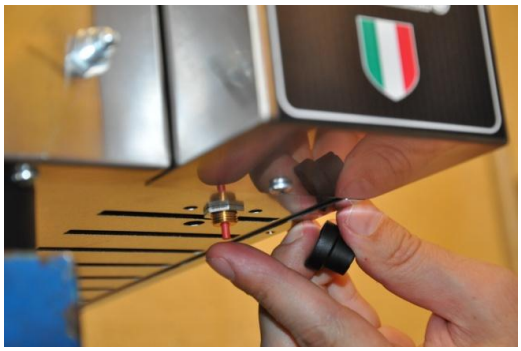
1 – Svitare le viti laterali che sostengono il portateglie (come mostrato in figura);
2 – Farlo scorrere verso l'alto per sganciarlo (come mostrato in figura);
3 – Ripetere l'operazione al contrario per riposizionarlo.

Rimuovere copriventole:



1 – Sollevare i due fermi per sganciare il copriventole (come mostrato in figura);
2 – Estrarlo facendolo scivolare dal basso e tirandolo verso di sè;

Riarmare termostato di sicurezza:



1 – Svitare il cappuccio di plastica nera (come mostrato in figura);
2 – Premere il pulsante rosso e rilasciare (come mostrato in figura);
3 – Riposizionare il cappuccio nero;

GARANZIA

Garanzia standard - 1 anno

a.Tecnovesta S.r.l. garantisce solo le parti originali che siano considerate difettose nei materiali o lavorazioni le quali potranno a discrezione di Tecnovesta S.r.l. essere sostituite con nuove o riparate.

b. Questa garanzia è valida solo su presentazione della fattura di vendita che indichi la data di acquisto, il codice prodotto e il numero di serie.

c. La garanzia ha validità di un anno dalla data di spedizione.

d. Per essere valido un reclamo in garanzia deve essere presentato durante il periodo in cui la stessa è in vigore. La garanzia non è trasferibile.

Questa garanzia non si applica a:

1.Sostituzione di lampade bruciate, guarnizioni porta rotte e sostituzione di vetri rotti la cui rottura sia effetto di qualsiasi tipo di incidente.

2. Equipaggiamento danneggiato accidentalemnte durante il traporto, erronea installazione o modifiche apportate successivamente alla vendita e non autorizzate da Tecnovesta S.r.l..

3. Equipaggimento per il quale sia stato fatto un uso improprio o che sia stato assoggettato o esposto a prodotti chimici che possono rovinare i materiali con i quail è costruito il forno come anche l'utilizzo di acqua inquinata o la mancanza o alterzione dell'etichetta riportante il numero di serie.

4. Danni dovuti all'utilizzo di acqua di scarsa qualità o non trattata attraverso un addolcitore del quale è responsabile il cliente operatore.

5. Danni dovuti all'utilizzo di prodotti chimici per la pulizia non specifici per l'acciaio o secondo le indicazioni contentute in questo manuale.

6. Qualsiasi tipo di incidente o perdita sia economica che di prodtto risultante da un malfunzionamento dell'equipaggiamento.

7. Equipaggiamento modificato in qualsiasi sua parte rispetto all'orginale sia attraverso la sotituzione che aggiunta o mancanza di parti se non autorizzate da Tecnovsta S.r.l.

Estensione opzionale della garanzia per 2 anni

Tutta la aprte sopra rimane uguale tranne che per il punto c che diventa:" La garanzia ha validità di un anno dalla data di spedizione".

TECNOvesta S.r.l.

Sede Legale:
Via G. Di Vittorio,1 - 31044 Montebelluna (Tv) – Italy
P.Iva: IT04601640263
Capitale Sociale: € 50.000,00 interamente versato
Sede operativa:
Via del Pian. 1 Località Bigolino - 31030 Valdobbiadene (Tv) – Italy

CE

EU Declaration of Conformity for electrical appliances

Product: Commercial and Professional Electric Convection Oven and Holding Cabinet.

Types: **Smart Line:** 0S0443M; 0S0464M; 0L0464M; 0L0411M; 0L0664M; 0L0611M; 0L1064M; 0L1011M.
Smart Plus+: 0L0464E; 0L0411E; 0L0664E; 0L0611E; 0L1064E; 0L1011E.
Holding Cabinet: 0C0843M; 0C0864M; 0C1264M; 0C1064M.

Tecnovesta Srl declares that the above mentioned appliances manufactured by us are conform with the European legislation concerning the following directives and regulations:

- Machinery Directive Nr. **2006/42/EC;**
- Electro Magnetic Compatibility Nr. **2004/108/EC**
- Low Voltage Directive Nr. **2006/95/EC**
- Restriction of Hazardous Substances Nr. **2002/95/EC**

Montebelluna (Tv) 13th of June 2013

Mr. Ruggero Gelain signature
Tecnovesta Srl General Manager

TECNOvesta S.r.l.

Sede Legale: Via G. Di Vittorio, 1 – 31044 Montebelluna (Tv) – Italy

Sede operativa: Via del Pian, 1 Località Bigolino – 31030 Valdobbiadene (Tv) – Italy

www.tecnovesta.com